

SEMINARE FÜR DIE FRISCHETHEKE

25

DARF'S NOCH ETWAS SEMINAR SEIN?

» DIE FOOD ACADEMY

Die EDEKA FOOD ACADEMY ist das Service- und Kompetenzzentrum für Personalentwicklung, Marketing und Recruiting im Einzelhandel der EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen.

Die EDEKA FOOD ACADEMY FRESH spezialisiert sich auf die EDEKA-Frischetheke – 2025 setzen wir den erfolgreichen Kurs der vergangenen Jahre weiter fort und bauen unser Angebot weiter sukzessive aus. Unsere neuen Kursangebote 2025 erkennen Sie am weißen Hintergrund. Viel Freude beim Entdecken unseres Bildungsangebotes.

» AUSBLICK:

Auch während des laufenden Jahres entwickeln wir neue Kurse und Angebote. Achten Sie im Marketingnewsletter und im Intranet auf die Botschaft: Neues aus der Fresh!

MIT DER FOOD ACADEMY FRESH VOM EINSTEIGER ZUM EXPERTEN

- » Um das passende Seminar und Niveau für jeden Mitarbeitenden zu finden, haben wir vier ganz eigene, „freshe“ Qualifikationsstufen eingeführt.
- » Jedes Seminar bekommt von uns eine Einschätzung, für welche Qualifikationsstufe wir das Seminar empfehlen.
- » Der Besuch der vorangegangenen Stufen ist keine ausdrückliche Voraussetzung für die Teilnahme an unseren Seminaren.
- » Grundlagen der Vorstufen werden bei höher qualifizierten Seminaren aber vorausgesetzt. So müssen wir nicht jedes Mal „bei Null“ anfangen.
- » Jeder Teilnehmende soll auch im RICHTIGEN Seminar sein.



WIR BEGLEITEN ↳ ↳ **QUER- EINSTEIGER** (m/w/d) ZUR **FACHKRAFT** ↳ ↳ **EINE RUNDE SACHE!**

Fachkräfte an den Theken sind unverzichtbar. Und wenn wir sie nicht bekommen, machen wir sie uns eben selbst. Hier mal ein Beispiel, wie wir von der Food Academy Fresh Sie und Ihre Quereinsteigenden mit unseren Kursen auf ihrem Weg begleiten können.



FRESH-LING

↳ Gleich zum Einstieg:
 Onboarding -
 Bereit zum
 Durchstarten
 bei EDEKA | S. 08



FRESH-LING

↳ Nach dem
 „Ankommen“,
 ca. 2./3. Monat:
 Grundlagen -
 kurz und knackig online
 - Verkauf | S. 16



FRESH-KRAFT

↳ Wenn die
 Abläufe sitzen,
 ab einem
 halben Jahr:
 Fleisch trifft
 Traiteur | S. 18



FRESH-KRAFT

↳ Mit mehr Wissen
 zur Fackraft,
 ca. 9./10. Monat:
 Feine Wurst
 und Schinken aus
 aller Welt | S. 30



FRESH-KRAFT

↳ Nach
 ungefähr
 einem Jahr:
 Eine kulinarische
 Reise mit Käse
 | S. 34



FRESH-KRAFT

Rock' die Küche
 mit Fisch | S. 38
 ↳ ... am
 besten ab dem
 15./18. Monat



„Was wenn
 wir sie trainieren und
 sie verlassen uns?“
 —
 „Was wenn wir es nicht tun
 und sie bleiben?“



INHALT

C	01. ONBOARDING - bereit zum Durchstarten bei EDEKA	08
	Der EDEKA Spirit Handwerkszeug für die Theke Fleisch und Wurst Käse und Fisch	10 11
	02. ONBOARDING - Neu als Abteilungsleitende bei EDEKA	12
	Der EDEKA Spirit Betriebswirtschaft für Deine Theke Unsere Systeme Unterstützung bekommen	14 15
	03. GRUNDLAGEN - kurz und knackig online	16
	04. FLEISCH TRIFFT TRAITEUR	18
	05. FOOD ACADEMY FRESH - GRILLSCHULE	20
	Basis-Kurs - Dein erster Schritt zum Grillkönig (m/w/d)	21
	Mit Feuer und Flamme zum Expertentum - 100% Steak	22
	Leichtes und Gesundes lecker grillen	22
	Wintergrillen - Nur die Harten gehen in den Garten	23
	06. BRATENSCHULE - „Mehr weiß nur Oma!“	24
	07. MARKTKÜCHE UND IMBISS	26
	08. MEAT MASTERCLASS - „Von Profis für Profis“	28
	09. FEINE WURST UND SCHINKEN AUS ALLER WELT	30
	10. WERDE FOOD STYLIST (m/w/d) AUF PLATTEN UND FINGERN	32
	11. EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE	34
	12. FRISCHEMANAGER (m/w/d) KÄSE	36
	13. ROCK DIE KÜCHE MIT FISCH	38
	14. FRISCHEMANAGER (m/w/d) FISCH	40
	15. FÜHRUNGSTRAINING THEKE 1	42
16. FÜHRUNGSTRAINING THEKE 2	44	
17. MEISTERPFLICHT/BETREIBERPFLICHT	46	
18. AUSBILDERSCHEIN (ADA) „Aus einer Hand in die Hand“	48	
19. ALS AUSBILDER AM BALL BLEIBEN	50	
20. ONBOARDING für Marktazubis - „Es ist Thekenzeit“	52	
21. IM HANDWERK WIRD GELERNT	54	

TIPP

Was?
Wann?
Wo?

ONBOARDING

BEREIT ZUM DURCHSTARTEN BEI EDEKA



FRESH-LING

» ZIELGRUPPE

- Mitarbeitende an der Frischetheke
- Auszubildende
- Quereinsteigende
- Neue Mitarbeitende

» WORUM GEHT'S:

Willkommen im EDEKA-Kosmos! Hier dreht sich alles um Vielfalt, Frische und Qualität. Doch gerade neuen Mitarbeitenden an der Frischetheke fehlt häufig die Zeit, tiefer einzutauchen – oft werden sie gar nicht richtig eingearbeitet, sondern aufgrund von Personal- und Zeitnot ins kalte Wasser geschmissen. Die Folge: Viele neue Mitarbeitende sind schneller wieder weg, als man „Wurstaufschnitt“ sagen kann.

Es kostet viel Kraft und Engagement, neue Mitarbeitende mit EDEKA vertraut zu machen, aber es lohnt sich. Aus Studien ist bekannt, dass der erste Arbeitstag entscheidend ist. Außerdem sind fachlich qualifizierte Mitarbeitende selbstbewusster, freundlicher und motivierter.

In diesem viertägigen, praxisorientierten Seminar lernen neue Mitarbeitende sowohl alle wichtigen Grundlagen über EDEKA als auch grundlegendes **praktisches und schnell anwendbares Wissen zur Arbeit an der Frischetheke.**

» SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

» SEMINARDAUER

4 Tage



» TERMINE

Ort: Mittweida	Ort: Würzburg	Ort: Kulmbach	
03.03. - 06.03.25	13.01. - 16.01.25	03.02. - 06.02.25	07.07. - 10.07.25
11.08. - 14.08.25	05.05. - 08.05.25	07.04. - 10.04.25	01.09. - 04.09.25
03.11. - 06.11.25	06.10. - 09.10.25	02.06. - 05.06.25	01.12. - 04.12.25

» KOSTEN

495,00 Euro zzgl.
Übernachtung

TAG 1 DER EDEKA SPIRIT

› INHALT

- Vision-Mission-Kultur – Philosophie
Führungskultur-Fehlerkultur-Kommunikationskultur
- Wer ist EDEKA mit allen Facetten?
- Wer sind wir in der Branche?
- Was bedeutet „Wir lieben Lebensmittel“ für mein Tun?
- Wähle deine Einstellung –
Grundlagen der Zusammenarbeit
- Zum Verkaufen brauchen wir einen Kunden

TAG 2 HAND WERKS ZEUG FÜR DIE THEKE

› INHALT

- HACCP
- Unfallverhütung
- Wie funktioniert eine Waage?
- Aufbau PLU Liste
- Welche Werkzeuge gibt es?
- Rezepturen anwenden (Bedeutung, Aufbau,
wo zu finden?)
- Wie funktioniert Verkaufen?
- Einführung in die digitale Lernplattform next

TAG 3 FLEISCH UND WURST

› INHALT

- Warenkunde Grundlagen
- Lagerung und Pflege verstehen
- Grundlage des Thekenaufbaus Fleisch
- Tiere und Teilstücke erkennen und Fleisch
richtig schneiden
- Wurstgruppen unterscheiden
- Grundlagen des Thekenaufbaus Wurst
- Frische erkennen bei Wurst und Fleisch
- Richtiges Verpacken inkl. Wahl des korrekten
Verpackungsmaterials
- Mein Gelerntes im Kundenkontakt einbringen

TAG 4 KÄSE UND FISCH

› INHALT

- Warenkunde Grundlagen
- Grobe Sortierung nach Käsegruppen
- Bei Fisch: „Wer kommt aus dem Meer
und wer kommt aus Flüssen und Seen?“
- Erste Handgriffe im Verkauf
- Werkzeuge, Verpackungsmittel
- Regeln und Fehler im Umgang
mit der Ware
- Frische erkennen bei Käse und Fisch
- Grundregeln Lagerung



ONBOARDING

NEU ALS ABTEILUNGS-LEITENDE BEI EDEKA



➤ ZIELGRUPPE

Neu eingestellte Abteilungsleitende oder Mitarbeitende, die sich in die Abteilungsleitung entwickeln wollen/sollen

➤ WORUM GEHT'S:

Willkommen bei EDEKA, dem Unternehmer-Unternehmen!

Gerade auf Abteilungsleitende der Frischetheken kommt bei uns eine besondere Bedeutung zu:

Sie sind hauptverantwortlich für den „Pulsschlag“ eines ganzen Marktes. Mit der erfolgreichen Frischetheke steht und fällt häufig der ganze Markt, mit der Abteilungsleitung steht und fällt Ihre Frischetheke!

Die Aufgaben, Verantwortungen und Kompetenzen werden gerade für Abteilungsleitende komplexer und vielschichtiger. Höchste Zeit, auch ihre Einarbeitung auf professionelle Füße zu stellen!

Egal ob junge Nachwuchskraft aus dem bestehenden Team oder neu eingestellte Abteilungsleitung von außen:

Mit diesem Onboarding bekommen Ihre Mitarbeitenden einen umfassenden Einblick in die Welt der Edeka.

Sie lernen unsere spezifischen Vorgaben und Programme, mit denen wir bei Edeka arbeiten, kennen, können Fragen stellen und danach vom ersten Tag an effektiver arbeiten, anstatt sich nur „durchzuwursteln“.

➤ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer, Gast-Expertinnen und -Experten aus Fachabteilungen

➤ SEMINARDAUER

4 Tage



➤ TERMINE

Ort: Kulmbach
10.03. - 13.03.25
08.09. - 11.09.25

Ort: Chemnitz
10.06. - 13.06.25

➤ KOSTEN

750,00 Euro,
kleinere Lerngruppe
mit maximal 10 Plätzen

TAG 1 DER EDEKA SPIRIT

INHALT

- Vision-Mission-Kultur – Philosophie
- Führungs-/Fehler-/Kommunikationskultur – wie wir arbeiten wollen
- Verantwortung und Verantwortlichkeiten als Abteilungsleitung
- Wie liebt man eigentlich Lebensmittel? – vom Geist der EDEKA
- HACCP & Arbeitsschutz bei Edeka – und wie schule ich meine Mitarbeitenden?

TAG 2 BE- TRIEBS- WIRT- SCHAFT FÜR DEINE THEKE

INHALT

- LUNAR – die Warenwirtschaft der EDEKA kennen und nutzen lernen
- Deine Hauptkennzahlen und wie du sie beeinflusst
- Produktion & QS – Unsere Leitplanken für Qualität
- Artikelpflege in unseren Systemen

TAG 3 UNSERE SYSTEME KENNEN & NUTZEN

INHALT

- SSP – Self Service Portal
- Edeka – Intranet – Orientieren und Finden
- DiWa- digitale Warenwirtschaft
- Was bestelle ich wo? (EOS, Dib, CSB-Webshop, Baien...)
- F-Trace – Rückverfolgung
- Edeka Biller Direct
- DocuWare
- Edeka next – digitale Bildung für mich und meine Mitarbeitenden

TAG 4 UNTER- STÜTZ- UNG BEKOMMEN

INHALT

- Zusammenarbeit mit unseren Fachberatern
- Thekenbau, Präsentation, Belegungspläne
- Aktivitätenplanung und Sonderaktionen – was geht?
- Unterstützungsmöglichkeiten durch die GH – Ein Einblick
- Interne und externe Ansprechpartner – wen kann ich anrufen?
- POS-Training – Entwicklung für dich und dein Team direkt vor Ort



GRUNDLAGEN KURZ UND KNACKIG ONLINE



FRESH-LING

➤ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende oder Führungskräfte an der Frischetheke, die mehr mit Zahlen arbeiten wollen/sollen oder Führungsaufgaben übernehmen.

➤ Worum geht's:

Jede Aufgabe wird leichter, wenn man „das kleine Einmaleins“ beherrscht. Und genau darum geht es in diesem Angebot: Grundlagen im Verkauf, Betriebswirtschaft oder Führung, für Neu- oder Wiedereinsteigende oder auch für „alte Hasen“, die mal wieder etwas Auffrischung gebrauchen können. Jeder Teil ist einzeln buchbar, ganz nach ihrem Bedarf. Und das Ganze kurz und knackig online – ohne lange Wege und Gedöns.

Die Teilnehmenden erlernen (oder frischen auf) **die Basics im jeweiligen Thema** und können dieses Wissen sofort in ihrer Arbeit umsetzen. Sie bekommen Handwerkszeug und Sicherheit für ihren Berufsalltag. Sie können an ihrem „mindset“ arbeiten und erhalten Impulse zu neuem Fokus in ihrem Tun.

➤ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Matthias Kellner

➤ SEMINARDAUER

4 Std. online

3 GRUNDLAGEN KURZ UND KNACKIG ONLINE 

VERKAUF

➤ INHALT

- Das Verkaufsgespräch
- Verkaufsfördernde Sprache
- „Körpersprecher“
- Gespräche mit Fragen steuern
- Grundlegende Verkaufstechniken
- Ist Verkaufen ein Service oder eine Zumutung?
- Was Kunden wollen...

BETRIEBSWIRTSCHAFT

➤ INHALT

- Keine Angst vor Zahlen
- Zahlen verstehen
- Mit Zahlen arbeiten und sie beeinflussen können
- Grundlagen der Kalkulation
- Umsatz, Spanne, Ertrag, Inventur, Abschriften – was ist das und wie hängt das zusammen?

FÜHRUNG

➤ INHALT

- An-Führen, Auf-Führen, Ver-Führen: Was ist Führen eigentlich?
- „Spielertrainer“ – Säulen erfolgreicher Führungsarbeit
- Führungsaufgaben kennen und können (Handwerkszeug)
- Mit Wertschätzung mehr erreichen
- Woher soll ich eigentlich die Zeit nehmen?

➤ Auch online sind alle Seminare auf Mitarbeit ausgelegt. Dafür benötigt jeder Teilnehmende einen eigenen Computer und mindestens ein Mikrofon.

➤ TERMINE

Inhalte: Verkauf
19.03.25 | 26.06.25 | 17.09.25 | 27.11.25

Inhalte: Betriebswirtschaft
12.02.25 | 14.05.25 | 13.08.25 | 13.11.25

Inhalte: Führung
22.01.25 | 10.04.25 | 03.07.25 | 22.10.25

➤ KOSTEN

89,00 Euro je Seminar



FLEISCH TRIFFT TRAITEUR



▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

▷ WORUM GEHT'S:

Gerade beim Fleisch sind gute Beratung und Kompetenz an der Frischetheke wichtig: Mitarbeitende sollten über Garzeiten, Frische, Zubereitung, Beschaffenheit, Beilagen, Teilstücke, aber auch Herkunft Bescheid wissen und Auskunft geben können.

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs:

Wenn die Mitarbeitende an der Frischetheke **kompetent agieren und antworten** können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden. Der nächste Schritt für neue Mitarbeitende nach dem Onboarding. Oder auch für erfahrene Mitarbeitende zur Auffrischung und zum Ausbau der Beratungskompetenz gut geeignet.

Bei dem zweitägigen, praxisorientierten Seminar erwerben Ihre Mitarbeitende **fundiertes Fachwissen zum Thema Fleisch und Fleischverkauf**: Von der richtigen Zubereitung über Reifung und Serviervorschläge bis hin zum erfolgreichen Verkaufsgespräch.

▷ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

▷ SEMINARDAUER

2 Tage

4 FLEISCH TRIFFT TRAITEUR

TAG 1

▷ INHALT

- Côte de Boeuf oder: Was ist gutes Fleisch?
- Was will auf den Grill?
- Was gehört in den Kochtopf?
- Was gehört in die Pfanne?
- Was gehört in den Beefer?
- Was gehört in den Backofen?
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Fleisch will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Frische erkennen und erhalten
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

TAG 2

▷ INHALT

- Wie funktioniert das mit der Fleischreifung?
- Garen auf den Punkt
- Welche Steaks gibt es und wo ist der Unterschied?
- Was sagen hier die Leitsätze für Fleisch?
- Schneiden von Schnitzel und Steaks
- MHD und seine Folgen
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next



▷ TERMINE

Ort: Mittweida
03.02. - 04.02.25
16.06. - 17.06.25
08.09. - 09.09.25

Ort: Würzburg
19.02. - 20.02.25
02.06. - 03.06.25
24.11. - 25.11.25

Ort: Kulmbach
26.03. - 27.03.25
21.05. - 22.05.25
27.10. - 28.10.25

▷ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

FOOD ACADEMY FRESH

GRILL- SCHULE

🔗 ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus der Frischetheke, die ihr Know How rund ums Grillen ausbauen und professionalisieren wollen.

🔗 WORUM GEHT'S:

Grillen können viele; Grillen KÖNNEN schon weit weniger. In unserem Kurs werden Ihre Mitarbeitenden **Schritt für Schritt zum Grillprofi**. Von den Grundlagen erfolgreichen und professionellen Grillens bis hin zum Expertenwissen lernen die Teilnehmenden hier die Welt rund um den Grill in die Tiefe kennen. Mit diesen Kursen bekommen Ihre Mitarbeitenden viel Know How, um im Verkaufsgespräch schnell mit „Grillern“ auf Augenhöhe zu sein. Natürlich werden die Mitarbeitenden auch selbst künftig am Grill ganz anders glänzen, als bisher. Und was kann eigentlich noch so auf den Grill außer Kammsteaks, Bauch und Bratwürste?

🔗 SEMINARLEITUNG

Knut Nürnberger & Grillmeister der Grillschule

🔗 SEMINARDAUER

1 Tag

FOOD ACADEMY FRESH
5 GRILL-
SCHULE 

GRILLEN BASIS-KURS - DEIN ERSTER SCHRITT ZUM GRILLKÖNIG (m/w/d)



FRESH-KRAFT

🔗 INHALT

- Grundlagen des Grillens
- Den Garprozess Grillen verstehen lernen
- Unterschiedliche Grilltechniken und Grills ausprobieren
- Typische Anfängerfehler kennen und vermeiden lernen
- Tipps und Tricks rund um den Grill
- Wir grillen und schmecken zum Beispiel: Fingerfood, Vorspeisen, Hauptgerichte, Das „perfekte“ Steak, Desserts
- Kreation eigener Gerichte
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

🔗 TERMINE

Ort: Mittweida
08.05.25

Ort: Würzburg
07.05.25

🔗 KOSTEN

135,00 Euro



MIT FEUER UND FLAMME ZUM EXPERTENTUM - 100% STEAK



FRESH-ALIST

INHALT

- Unterschiedlichste Grilltechniken können ausprobiert werden.
- Vom Jungbullen, über die Färsen bis zum argentinischen Grainfeed Angus Rind
- Wir grillen und schmecken unterschiedlichste Vergleiche
- verschiedene Salzungs- und Würzungsarten
- Mehrere Cuts kennen lernen, zubereiten und schmecken
- Inkl. Steak "Caveman-Style", Hanging Tender, Skirt Steak
- Und ein gegrillter Nachtisch
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?“

TERMINE

Ort: Mittweida
22.05.25

Ort: Würzburg
21.05.25

KOSTEN

149,00 Euro

LEICHTES UND GESUNDES LECKER GRILLEN



FRESH-ALIST

INHALT

- Grilltechniken und Utensilien als Hilfsmittel kennenlernen und ausprobieren
- Geflügel, Käse, Fisch, Gemüse – Grillen ist Vielfalt!
- Geschmacksvergleiche verschiedener Grilltechniken
- Neue Ideen für alternative Produkte auf dem Grill zu T-Bone Steak und Kamm
- Endlich wissen, was man den Partnern der Fleisch-Liebhaber anbieten kann
- Pfiffige Beilagen, schnell gemacht und neu interpretiert
- Grillen, Schmecken, Erleben, Verkaufen
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?“

TERMINE

Ort: Kulmbach
13.05.25

KOSTEN

149,00 Euro

WINTERGRILLEN - NUR DIE HARTEN GEHEN IN DEN GARTEN



FRESH-ALIST

INHALT

- Grundlagen des Wintergrillens
- Den Garprozess Grillen verstehen lernen
- was ist anders als im Sommer, welche Grills und welche Grilltechniken eignen sich
- Grillgut im Winter – welche Lebensmittel eignen sich besonders für den Wintergrill
- Wir grillen und schmecken Gerichte vom Eintopf über den Hot-Dog, vom Raclette bis zum Kaiserschmarrn – es wird deftig!
- Tradition trifft Innovation: Wir bekommen Inspiration zum Weihnachtsmenü vom Grill!
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?“



TERMINE

Ort: Würzburg
26.11.25

Ort: Mittweida
25.11.25

KOSTEN

149,00 Euro

BRATEN SCHULE



→ „MEHR WEISS NUR OMA!“



FRESH-ALIST

➤ ZIELGRUPPE

Erfahrene und neue Mitarbeitende aus der Frischetheke, die ihr Wissen und ihre Beratungskompetenz rund um klassische Braten und deren Zubereitung ausbauen wollen.

➤ WORUM GEHT'S:

Mit einem „ordentlichen Braten“ verbinden wir Menschen oft viele gute Emotionen und Erinnerungen. Wer kocht weiß: Einen guten Braten zu machen, ist fast schon eine Kunstform. In diesem Kurs bereiten die Teilnehmenden gemeinsam mit unserem Koch verschiedenste Bräten aus unterschiedlichen Fleischteilen mit diversen Garmethoden zu. Sie bekommen Tipps und Tricks rund ums Garen, wie zieht man Soßen und findet die passende Beilage.

Die Teilnehmenden erlernen von Grund auf **verschiedene Zubereitungstechniken unterschiedlicher Bratenspezialitäten und Fleischarten**. Sie erhalten Tipps und Tricks, die sie 1:1 im Beratungsverkauf umsetzen können und können durch ihre Bratenkompetenz glänzen. Sie bekommen Sicherheit und dadurch mehr Spaß am Verkaufen.

➤ SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind und Trainierende der Food Academy Fresh

➤ SEMINARDAUER

2 Tage



➤ INHALT

- Technisches Wissen rund um die Garmethoden Braten und Schmoren
- Auswahl und Zubereitung passender Beilagen
- Richtiger Soßenansatz – so einfach geht das?!
- Tipps zur weiteren Verwendung der Reste vom Vortag
- Marinieren und Vorbereiten der Bratenstücke
- Folgende Braten werden im Laufe des Seminars u.a. zubereitet und verkostet:
 - Schmorstücke vom Schwein wie klassischer Schweinebraten, Krustenbraten, Haxe, gefüllter Bauch
 - Diverse Rinderbräten wie Sauerbraten, Rahmbraten, Rouladen, Bäckchen
 - Gans, Ente, Lamm
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“



➤ TERMINE

Ort: Kulmbach
15.10. - 16.10.25

Ort: Mittweida
12.11. - 13.11.25

➤ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

MARKTKÜCHE UND IMBISS

MEHR ALS CURRYWURST UND LEBERKÄS'



» ZIELGRUPPE

Mitarbeitende am Imbiss, in der Marktküche oder anderen gastronomischen Einrichtungen in den Märkten

» WORUM GEHT'S:

Außer Haus Verzehr ist ein großer Markt, den wir klassischer Weise mit bedienen. Da hier Ertragspotential liegt, werden die Konzepte rund um gastronomische Angebote vielfältiger. Höchste Zeit Ihre Mitarbeitenden, die Sie dort einsetzen weiterzuentwickeln. In diesem Seminar geht es um Handwerk, Tipps und Tricks rund um Ware, Warenumgang, Zubereitung und produktschonendes Warmhalten. Wie optimiert man seine gastronomischen Prozesse? Wie holt man mehr aus dem Rationalofen raus und welche technischen Geräte brauchen Sie noch und wie geht man richtig damit um? Und wie peppt man schnell und einfach Gerichte auf?

In diesem zweitägigen Seminar werden Ihre Mitarbeitenden zu Profis rund um Handgriffe und Handling im Imbiss. Sie bekommen Impulse für Sortimentsoptimierung, Preisbildung und Präsentation. Die Teilnehmenden erlernen Möglichkeiten Ernährungstrends aufzugreifen und über Currywurst und Leberkäs hinaus zu denken und zu handeln. Wir lieben Lebensmittel – auch in der Marktküche.

» SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Trainierende der Food Academy Fresh

» SEMINARDAUER

2 Tage

**7 MARKTKÜCHE
UND IMBISS**
MEHR ALS CURRYWURST UND LEBERKÄS'

TAG 1

» INHALT

- Definition und Basics einer Imbiss Küche
- 1x1 der Imbiss Gerichte
- Re-Use aus der Bedientheke
- Wichtiges zur Einhaltung HACCP und GMP

TAG 2

» INHALT

- Potenzial der Arbeitsgeräte (z.B. Kombigerät von Rational) voll ausschöpfen
- Analyse von marktspezifischem Angebot in deinem Markt
- Geh mit dem Trend oder geh – Modernes, frisches und zeitgemäßes Angebot in DEINEM Imbiss
- Personaleinsatz durch Prozess Optimierung reduzieren



» TERMINE

Ort: Kulmbach
17.02. - 18.02.25
17.09. - 18.09.25

» KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

MEAT MASTER CLASS

„VON PROFIS FÜR PROFIS“



➤ ZIELGRUPPE

Fleischexpertinnen und Fleischexperten unter sich

➤ WORUM GEHT'S:

Fleisch ist ein Qualitätsprodukt, der Umgang mit dieser edlen Ware eine Kunst für sich. Wer hochwertiges Fleisch verkaufen und präsentieren will, braucht dafür ein hochwertiges Mindset und einen hochwertigen Umgang durch die Mitarbeitenden rund ums Fleisch. In dieser Seminarreihe beschäftigen wir uns mit aktuellen Themen rund ums Fleisch. Die Themen richten sich nach Aktualität und Schwerpunkten der Gast-Expertinnen und -Experten. Wir tauchen in die Materie Fleisch tief ein und begeben uns auf die Reise vom Lebens- zum Genussmittel.

Ihre Mitarbeitenden tauschen sich mit Gleichgesinnten aus und erhalten eine Austauschplattform auf Expertenniveau. Sie bekommen Ansätze, Informationen, Tipps und Tricks zu Reifung, Herstellung und Verarbeitung, die sie sowohl in der Eigenproduktion und Veredelung, vor allem aber auch im Verkauf einsetzen können. Wer hochwertiges Fleisch verkaufen will, braucht hochwertiges Wissen.

➤ SEMINARLEITUNG

Trainierende der Food Academy Fresh und Gast-Expertinnen und -Experten

➤ SEMINARDAUER

4 Tage



➤ INHALT

Zum Beispiel:

- Aktuelle Trends
- Reifungsarten in Theorie und Praxis – Möglichkeiten im Markt
- Wissen rund um Rassen, Klassen, Haltung
- Die Produkte des Edeka Premium-Fleischkataloges kennenlernen
- In der Veredelung das nächste Level erreichen
- Moderne und internationale Zuschnitte
- Hochwertige Ware hochwertig präsentieren, verkaufen und zubereiten
- Zum Genussbotschafter und Bindeglied zwischen Ware, Kollegschaft und Kund:innen werden.

➤ TERMINE

Tag 1 25.03.25	Tag 3 02.07.25
-------------------	-------------------

Tag 2 12.05.25	Tag 4 05.11.25
-------------------	-------------------

Seminarorte
Kulmbach, Hirschaid,
ggf Rottendorf, Exkursion

➤ KOSTEN

850,00 Euro
nur komplett buchbar,
maximal 10 Plätze



FEINE WURST UND SCHINKEN AUS ALLER WELT



FRESH-KRAFT

◇ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

◇ WORUM GEHT'S:

Gute Beratung und kompetentes Fachwissen sollten an der Frischetheke nicht Wurst sein. Kenntnisse über verschiedene Wurstsorten und ihre Herstellung sowie Haltbarkeit, Serviertipps oder die Zubereitung von Wurstplatten gehören an der EDEKA Frischetheke meist zum guten Service dazu.

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kund:innen.

Bei dem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **fundierte Fachwissen zum Thema Wurst und Schinken**: Wie wird Wurst hergestellt? Welche Wurstgruppen gibt es? Wie legt man eine Wurst-Schinken-Platte? Und wie wendet man das neue Wissen im Verkaufsgespräch an?

◇ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

◇ SEMINARDAUER

2 Tage



TAG 1

◇ INHALT

- Wie wird aus Fleisch Wurst?
- Mit den Wurstgruppen blickt man schneller durch
- Was sagen die Leitsätze für Fleischerzeugnisse?
- Auch der Schinken braucht eine Struktur
- Wie wird das Fleisch haltbar?
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wurst/Schinken will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

TAG 2

◇ INHALT

- Grundlagen Wurst-Schinkenplatte
- Filigrane Dekoelemente
- Grundlagen zum Legen einer Wurst-Schinkenplatte
- Hochwertige Ware hochwertig schneiden und verpacken
- Degustation von leckerem Schinken
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next



◇ TERMINE

Ort: Mittweida
08.01. - 09.01.25
14.05. - 15.05.25
20.10. - 21.10.25

Ort: Würzburg
12.03. - 13.03.25
02.07. - 03.07.25
03.12. - 04.12.25

Ort: Kulmbach
31.03. - 01.04.25
28.07. - 29.07.25
12.11. - 13.11.25

◇ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung



WERDE FOOD STYLIST (m/w/d) AUF PLATTEN UND FINGERN



FRESH-ALIST

▷ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus der Frischetheke

▷ WURUM GEHT'S:

Wurst-, Schinken-, Käse-, Fisch- oder Fingerfoodplatten sind ein klares Statement, dass „wir Lebensmittel lieben“. Nur Thekenprofis können in der Frischeabteilung diesen Service bieten. Eine super gestaltete, professionell dekorierte Platte ist ein Hingucker bei jeder Feier und unterstreicht handwerkliches Können.

Die Teilnehmenden erlernen Techniken und bekommen **Tipps und Tricks für tolle, moderne Platten und Fingerfood**, die ihre Kund:innen und deren Gäste begeistern! Ob sie Cateringprodukte oder „nur“ die Inspiration in der Beratung verkaufen: Ihre Mitarbeitenden erreichen ein neues Niveau und werden zu besseren Botschaftern guter Lebensmittel.

▷ SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Trainierende der Food Academy Fresh, Gast-Expertinnen und -Experten

▷ SEMINARDAUER

2 Tage

10 WERDE  FOOD 
STYLIST (m/w/d)
AUF PLATTEN UND FINGERN

▷ INHALT

- Herstellung von trendigen, effektvollen Dekorationen mit schnellen Handgriffen – Ein Profi lässt sich „in die Karten schauen“, Schnitzen von Rosen, Dahlien, Chrysanthemen und Blättern
- Die passende Produktauswahl, welche Produkte eignen sich für welche Techniken
- Reihenfolge, Präsentationsformen, genussvolle Kombinationen
- Was darf es kosten – Kalkulation von Platten
- Der Edeka-Plattenservice stellt sich vor
- Wie nehme ich eine Bestellung professionell an?
- Der leckere Verkostungsteller
- Pfliffige Häppchen leicht gemacht
- Trendiges Fingerfood und VIEL Praxis

▷ TERMINE

Ort: Kulmbach

Fisch & Käse
17.03. - 18.03.25
10.11. - 11.11.25

Schinken & Wurst
02.04. - 03.04.25
29.10. - 30.10.25

▷ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung



EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE



FRESH-KRAFT

➤ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

➤ WORUM GEHT'S:

Die Welt des Käses ist unglaublich vielfältig. Andere Länder, andere Käsesorten. Umso wichtiger ist es, dass Mitarbeitenden an der Frischetheke über **gut gereifte Käse-Kenntnisse** verfügen: Welche Käsesorten gibt es, wie schmecken sie, wie werden sie hergestellt, welcher Wein passt zu welchem Käse und wie lege ich eine köstliche Käseplatte?

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs: Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden.

Bei diesem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **fundiertes Fachwissen zum Thema Käse** und erleben eine kleine kulinarische Reise durch die Käsewelt: Von Käsesorten und Käsegruppen über die Herstellung und spannende Food-Pairings bis zur ersten Käseplatte oder leckeren Käsesalaten.

➤ SEMINARLEITUNG

Käsemeister Georg Gründl, Käse-Sommelier Marco Hauenschild, Käse-Sommelier Thomas Hähnel

➤ SEMINARDAUER

2 Tage

11 EINE KULINARISCHE REISE MIT KÄSE

TAG 1

➤ INHALT

- Viele Länder, viele Käsesorten
- Was will der Kunde von diesem Produkt wissen?
- Warum gibt es Käsegruppen?
- Was brauche ich um Käse herzustellen?
- Wir stellen Käse selbst her!
- Cheese Lover, Foodpairing und was man dazu wissen sollte
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Käse will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

TAG 2

➤ INHALT

- Käseplatte oder Käseveredlung
- Filigrane Dekoelemente
- Grundlagen zum Legen einer Käseplatte
- Vom richtigen Umgang mit Käse
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?
- Mein Wissen vertiefen mit Next



➤ TERMINE

Ort: Mittweida
10.03. - 11.03.25
18.08. - 19.08.25
01.12. - 02.12.25

Ort: Würzburg
07.04. - 08.04.25
04.06. - 05.06.25
22.09. - 23.09.25

Ort: Kulmbach
29.01. - 30.01.25
19.05. - 20.05.25
22.10. - 23.10.25

➤ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

FRISCHE- MANAGER (m/w/d) KÄSE



FRESH-ALIST

ERWEITERTE FACH-KOMPETENZ KÄSE

Mitarbeitende aus der Frischetheke. Gut geeignet als Vorbereitung oder zur Vertiefung von Verantwortungsübernahme an der Käse-Theke.

WORUM GEHT'S:

Dein Mitarbeitender hat das Produkt und Sortiment Käse für sich entdeckt und möchte hier MEHR?! Dann ist dieser Lehrgang genau das Richtige! In 4 Modulen, verteilt über ein ganzes Jahr und begleitet von Aufgaben und einer motivierten Gruppe Gleichgesinnter, spezialisieren sich die Teilnehmenden im Sortiment Käse und entwickeln sich nicht „nur“ zur Fachkraft, sondern auch persönlich zur Frischemanager:in Käse weiter! Eine gute Basis wäre das Seminar „Eine kulinarische Reise mit Käse“, damit wir auf dem Basis-Wissen aufbauen können.

Die Teilnehmenden entwickeln ihre Fachkompetenz im Sortiment Käse weiter und können diese im Verkauf einsetzen. Sie können **mehr Verantwortung für Abteilung und Sortiment übernehmen und ihre Theke weiterentwickeln**. Sie erfahren Wertschätzung und bekommen auch die Möglichkeit der persönlichen Weiterentwicklung.

SEMINARLEITUNG

Käsemeister Georg Gründl, Käsesommelier Marco Hauenschild, Käsesommelier Thomas Hähnel

SEMINARDAUER

4 Blöcke insgesamt 5 Tage

12 FRISCHE-
MANAGER (m/w/d)
KÄSE

MODUL 1

ERWEITERTE FACH-KOMPETENZ KÄSE

- Die europäische Käsewelt hat Kultur. Einfluss von Geographie und Klima auf den Käse
 - Käse verkaufen mit Geschichte – Anekdoten rund um Land, Leute und Traditionen
 - Persönlichkeitstraining: Haltung, Wertschätzung, Selbstbestimmtheit

MODUL 2

RUND UM KÄSEPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION

- Tipps und Tricks zur Käsepflege
- Thekenpräsentation – Tipps und Tricks direkt vor Ort
- Käse affinieren und veredeln: Herstellung von Käsezubereitungen
- BWL an der Käsetheke: Grundlagen und Einflussmöglichkeiten

MODUL 3 2 TAGE

MIT DER FOODACADEMY AUF REISE INS ALLGÄU

- Exkursion zu einem Käsemeister im Allgäu
- Wir besuchen eine Käserei: Herkunft erleben

MODUL 4

WERDE FOOD-STYLIST!

- Moderne Käseplatten und Garnierungen
- Fingerfood und Käsehäppchen – Käse in Action

TERMINE

Modul 1
Ort: Kulmbach
07.05.25

Modul 4
Ort: Kulmbach
25.11.25

Modul 2
Ort: Kulmbach
23.06.25

Modul 3
Ort: Exkursion
24.09. - 25.09.25

KOSTEN

750,- € inklusive Exkursion und kleine Lerngruppe mit maximal 10 Teilnehmenden, nur komplett buchbar



ROCK'

DIE KÜCHE MIT FISCH



FRESH-KRAFT

➤ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende an der Frischetheke

➤ WORUM GEHT'S:

Fisch gilt als sehr beratungsintensives Produkt: Angefangen bei der Frische über die Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten, das gekonnte Filetieren bis hin zu Serviertipps. Umso wichtiger ist es, dass Mitarbeitenden der Fischtheke über fundiertes Wissen verfügen und Kunden gut beraten können.

Zuverlässige Beratung, Individualität und Fachwissen gelten als Eckpfeiler des Erfolgs:

Wenn die Mitarbeitenden an der Frischetheke kompetent agieren und antworten können, steigen auch Vertrauen und Zufriedenheit bei den Kunden.

Bei diesem zweitägigen, praxisorientierten Seminar lernen Ihre Mitarbeitenden **alles, was man über Fisch wissen muss**: Wie sieht ein gutes Fisch-Sortiment aus? Welcher Fisch eignet sich für welche Zubereitungsmethodik? Wie filetiert man wie ein Profi? Welche Fischsalate gibt es? Und wie wendet man das neu erlernte Fisch-Wissen erfolgreich im Verkaufsgespräch an?

➤ SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Knut Nürnberger, Gast-Expertinnen und -Experten

➤ SEMINARDAUER

2 Tage

13 ROCK' 
DIE KÜCHE
MIT FISCH

TAG 1

➤ INHALT

- Fische aus aller Welt
- Ein gutes Sortiment
- Welcher Fisch eignet sich für welche Zubereitungsmethodik?
- Profhaft filetieren
- Kleine Gewürzkunde bei Fisch
- Wir lieben Lebensmittel und Fisch natürlich
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Fisch will gepflegt werden. Was hat das mit HACCP zu tun?
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?

TAG 2

➤ INHALT

- Wie wird Fisch geräuchert und wie verlängert dies die Haltbarkeit?
- Räucherfisch-Spezialitäten
- Fisch-Salate: Wo ist der Unterschied?
- Garnelen, Austern und Co.
- Zubereitung des eigenen Mittagessens: Anwendung des gelernten Wissens
- Wie bringe ich mein neues Wissen in das Verkaufsgespräch ein?



➤ TERMINE

Ort: Mittweida
02.04. - 03.04.25
25.08. - 26.08.25
26.11. - 27.11.25

Ort: Würzburg
20.01. - 21.01.25
12.05. - 13.05.25
13.10. - 14.10.25

Ort: Kulmbach
10.02. - 11.02.25
30.06. - 01.07.25
17.11. - 18.11.25

➤ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

FRISCHE-MANAGER (m/w/d) FISCH



FRESH-ALIST

➤ ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus der Frischetheke. Gut geeignet als Vorbereitung oder zur Vertiefung von Verantwortungsübernahme an der Fisch-Theke.

➤ WORUM GEHT'S:

Dein Mitarbeitender hat das Produkt und Sortiment Fische für sich entdeckt und möchte hier MEHR?! Dann ist dieser Lehrgang genau das Richtige! In 5 Modulen, verteilt über ein ganzes Jahr und mit viel Praxis und Erlebnis spezialisieren sich die Teilnehmenden im Sortiment Fisch und entwickeln sich nicht „nur“ zur Fachkraft, sondern auch persönlich zur Frischemanager:in Fisch weiter! Eine gute Basis wäre das Seminar „Rock die Küche mit Fisch“.

Die Teilnehmenden entwickeln ihre Fachkompetenz im Sortiment Fisch weiter und können diese im Verkauf einsetzen. Sie können **mehr Verantwortung für Abteilung und Sortiment übernehmen und ihre Theke weiterentwickeln**. Sie erfahren Wertschätzung und bekommen auch die Möglichkeit der persönlichen Weiterentwicklung.

➤ SEMINARLEITUNG

Jens Bauernfeind, Knut Nürnberger, Gast-Expertinnen und -Experten

➤ SEMINARDAUER

5 Blöcke insgesamt 6 Tage

14 FRISCHE-MANAGER (m/w/d) FISCH

MODUL 1

➤ ERWEITERTE FACH-KOMPETENZ FISCH

- Fisch-Check und Muschelkunde, «Es ist Matjeszeit»
- Fisch auf dem Grill, im Rauch und Beize, in der Küche
- Persönlichkeitstraining: Haltung, Wertschätzung, Selbstbestimmtheit

MODUL 2

➤ REISE ZUM SÜSSWASSER-FISCH

- Exkursion zu einer Fischzucht
- Schlachten und Räuchern hautnah erleben

MODUL 3

➤ RUND UM WARENPFLEGE & THEKENPRÄSENTATION

- Tipps und Tricks zur Fischpflege, Herstellung von Fischzubereitungen
- Thekenpräsentation – Tipps und Tricks
- BWL an der Fischtheke: Grundlagen und Einflussmöglichkeiten

MODUL 4 ➤ 2 TAGE

➤ MIT DER FOODACADEMY ANS MEER ZUM SALZWASSERFISCH

- Exkursion nach Bremerhaven zu einem Umschlaghafen für Fisch, mit Übernachtung

MODUL 5

➤ WERDE FOOD-STYLIST!

- Moderne Fischplatten und Garnierungen
- Fingerfood und Fischhäppchen – Fisch in Action

➤ TERMINE

Modul 1
Ort: Kulmbach
24.03.25

Modul 2
Ort: Exkursion
21.05.25

Modul 3
Ort: Kulmbach
25.09.25

Modul 4
Ort: Exkursion
20.10. - 21.10.25

Modul 5
Ort: Kulmbach
24.11.25

➤ KOSTEN

850,- € inklusive Exkursion und kleine Lerngruppe mit maximal 10 Teilnehmenden, nur komplett buchbar



FÜHRUNGS TRAINING 1

THEKE Mit Zahlen Abteilungen
und Menschen führen



➤ ZIELGRUPPE

Aktuelle Abteilungsleitende/Teamleitende aus der Frischetheke und alle die es werden wollen

➤ WORUM GEHT'S:

Für Führungskräfte bei EDEKA zählt in erster Linie der professionelle Umgang mit Menschen – und natürlich mit Lebensmitteln. Doch ein guter Umgang mit Zahlen und ein Blick für betriebswirtschaftliche Ergebnisse sind dabei mindestens genauso wichtig. Da wirtschaftlicher Erfolg vor allem durch Teamleistung entsteht, ist es für Führungskräfte elementar wichtig, **ein Grundbewusstsein für Menschen und Zahlen zu entwickeln.**

In dem zweitägigen Seminar lernen Ihre Führungskräfte betriebswirtschaftliche Grundlagen, den Umgang mit dem EDEKA-System Lunar, Systemgesetze und wie man das betriebswirtschaftliche Bewusstsein seiner Mitarbeitenden schärft.

➤ SEMINARLEITUNG

Matthias Kellner, Gast-Expertinnen und -Experten

➤ SEMINARDAUER

2 Tage

15 FÜHRUNGS
TRAINING 1
THEKE Mit Zahlen Abteilungen
und Menschen führen

TAG 1

➤ INHALT

- Warum mit Zahlen arbeiten, reicht es nicht mit Fleisch zu arbeiten?
- Wie Zahlen funktionieren – ein Einblick in die Welt der betriebswirtschaftlichen Rechnungen
- Kennzahlen meiner Abteilung kennen und verändern können
- Das System Lunar – die Betriebswirtschaft bei EDEKA
 - Grundverständnis und Anwendung
 - Renner-/Pennerliste
 - Tagesjournal

TAG 2

➤ INHALT

- Wieso ist es wichtig die Mitarbeitenden mitzunehmen?
- Systemgesetze und Führung: Wir lernen die Systemgesetze kennen und wie wir sie anwenden können
- Was haben Werte mit Führen von Menschen zu tun?
- Welche Zahlen können meine Mitarbeitenden direkt beeinflussen und wie kann ich sie beteiligen?
- Warum handeln Menschen (nicht)? – Motivation ohne monetäre Maßnahmen
- Wie kann ich meine Mitarbeitenden motivieren, Verantwortung für Zahlen zu übernehmen?
- Die Grundregel: Die „Drei A-Karten guter Führung“ kennen lernen und anwenden können

➤ TERMINE

Ort: Kulmbach
19.03. - 20.03.25
16.06. - 17.06.25
22.09. - 23.09.25
26.11. - 27.11.25

➤ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung



FÜHRUNGS TRAINING 2

THEKE Mehr Zahlen,
mehr Menschen



FRESH-ALIST

➤ ZIELGRUPPE

Aktuelle Abteilungsleitende/Teamleitende aus der Frischetheke und alle die es werden wollen, **die bereits das Führungstraining Theke 1 besucht haben**

➤ WORUM GEHT'S:

Management der Abteilung und Führung von Teams sind permanente Herausforderungen, die Führungskräfte regelmäßig an ihre Grenzen bringen. Die Herausforderungen werden vielschichtiger und komplexer, die Mitarbeitenden schwieriger zu führen und Zahlen immer wichtiger. Nachdem im ersten Teil das Grundbewusstsein für Zahlen und Menschen im Vordergrund steht, werden wir im zweiten Teil **aufbauend auf das Vorwissen des ersten Teils** mehr in die Tiefe gehen. Wie kann ich mehr Einfluss auf die Zahlen meiner Abteilung und auf das Wirken meiner Mitarbeitenden in meiner Abteilung nehmen?

In diesem zweitägigen Seminar erweitern Führungskräfte ihr praktisches betriebswirtschaftliches Know How und bekommen weitere Instrumente, um ihre Zahlen zu beeinflussen. Sie lernen die Motivation von Menschen noch besser kennen und können positiven Einfluss auf ihr Team nehmen, Konflikte lösen und Verantwortungen klären.

➤ SEMINARLEITUNG

Matthias Kellner, Gast-Expertinnen und -Experten

➤ SEMINARDAUER

2 Tage

16 FÜHRUNGS
TRAINING 2
THEKE Mehr Zahlen,
mehr Menschen

TAG 1

➤ INHALT

- Kalkulation von Eigenerzeugnissen in Theorie und Praxis
- Kennzahlen kennen und verändern können – welche Möglichkeiten habe ich in meiner Position?
- Berichte lesen – was steckt in den Auswertungen, die uns vorliegen
- Einführung in Planungstechniken – Meine Abteilung strategisch führen

TAG 2

➤ INHALT

- „Wir können nicht nicht kommunizieren“ – Stolperfallen in der Führungskommunikation kennen und erkennen
- AKV (Aufgaben-Kompetenzen-Verantwortungen) klären, und mithilfe von AKV kraftvoll delegieren
- Führungsverantwortung: Konflikte erkennen und lösen lernen
- Vom MIT-Arbeitenden zum Zusammen-Arbeitenden



➤ TERMINE

Ort: Coburg
26.03. - 27.03.25
24.09. - 25.09.25

➤ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung

MEISTER PFLICHT/BETREIBER PFLICHT



FRESH-MASTER

➤ ZIELGRUPPE

Die Qualifizierung richtet sich an Mitarbeitende die als Abteilungsleitung im Sinne der HWO eingesetzt werden sollen oder es bereits sind, jedoch nicht:

- über eine einschlägige Berufsausbildung verfügen oder
- über einen anerkannten Status einer „langjährigen Tätigkeit“ durch die HWK oder
- perspektivisch im Zuge der Nachfolgesicherung als Abteilungsleitende fungieren sollen.

➤ WORUM GEHT'S:

Für den Betrieb einer Frischetheke ist die Eintragung in die Handwerksrolle verpflichtend. Voraussetzung dafür ist die fachliche Qualifikation der Abteilungsleitung. Dieser Sachkundenachweis deckt den **Qualifikationsanspruch nach §8 HWO** bei Mitarbeitenden, die nicht auf Grund ihrer vorangehenden Qualifikation, zum Beispiel den Meisterabschluss, den Anspruch erfüllen.

Die EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen nimmt die Notwendigkeit der Pflichtqualifizierung gemäß §8 HWO zum Anlass, den Betrieb Ihrer Frischeabteilung qualitativ weiterzuentwickeln, um Ihrer Kundschaft auch künftig ein hochwertiges Einkaufserlebnis zu garantieren.

Die inhaltliche Ausrichtung gewährleistet die Anforderungen des Sachkundenachweises nach §8 HWO. Das Seminar umfasst eine ganze Woche und endet mit der Ablegung der theoretischen und praktischen Prüfung vor den Prüfern der HWK am Samstag dieser Woche.

➤ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Matthias Kellner

➤ SEMINARDAUER

1 x 6 Tage (Präsenzwoche)

➤ FACHMATHEMATIK

- Fachmathematik – unternehmerisches Denken und Handeln
- Praxisaufgaben zu jedem Themenfeld
- Mengen- und Preiskalkulation

➤ WIRTSCHAFTSKUNDE, FACHTHEORIE UND LEBENSMITTELRECHT

- Relevante gesetzliche Vorgaben in der Fleischerei (HACCP als EDEKA internes Konzept)
- Verbraucherschutz im Fokus
- Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse
- Verordnung leicht verderblicher Lebensmittel
- Zusatzstoffverordnung
- BWL in der Bedienung – „Spanne/Umsatz/Kosten“

➤ ARBEITSSICHERHEIT

- Erarbeitung der Thematik auf Basis von Unterlagen der Berufsgenossenschaft
- Unfallgefahren in der Fleischerei
- Messer, Hackbeil, Schuhwerk
- Die Unfallanzeige
- Hautschutz
- Meine Verantwortung als Führungskraft

➤ FACHKOMPETENZ WURST UND SCHINKEN

- Die Wurstherstellung Fachpraxis – Praxisorientiert im fleischverarbeitenden Betrieb
- Rohwurst/Brühwurst/Kochwurst
- Rohschinken und Kochschinken
- Degustation inkl. Sensorik
- Lagerung und Pflege
- Verkaufsgespräche

➤ FACHKOMPETENZ FLEISCH

- Fleischteile der Schlachttiere und deren Verwendung
- Rind/Schwein/Kalb/Lamm/Geflügel
- Rindfleischetikettierung
- Garmethoden
- Kundenberatung und Verkauf
- Einsatz von vor- und nachbereitenden e-learning-Einheiten

TAG 6

➤ SCHRIFTLICHE UND PRAKTISCHE PRÜFUNG

➤ TERMINE

Ort: Kulmbach
17.03. - 22.03.25
01.12. - 06.12.25

Ort: Chemnitz
25.08. - 30.08.25

➤ KOSTEN

750,00 Euro zzgl.
Prüfungsgebühr der HWK:
ca. 1.300 Euro zzgl.
Übernachtung

AUS BILDER SCHEIN_(ADA)

„AUS EINER HAND IN DIE HAND“



FRESH-MASTER

▷ ZIELGRUPPE

Führungskräfte, Nachwuchsführungskräfte, Mitarbeitende, die Ausbildungsverantwortung übernehmen wollen/sollen.

▷ WURUM GEHT'S:

Die Grundlage um junge Menschen ausbilden zu können, sind natürlich junge Menschen, die Lust haben, unsere Berufe zu erlernen. Ebenso wichtig sind motivierte Fachkräfte, die Lust haben, jungen Menschen ihre Berufe beizubringen. Und der Ausbilderschein ist auf der einen Seite die **pädagogische Grundlage**, wie man jungen Menschen Berufspraxis vermittelt, auf der anderen Seite auch **rechtliche Grundlage**, in einem Betrieb überhaupt ausbilden zu dürfen.

In unserem Kurs bekommen die Teilnehmenden mit nur einer Präsenzwoche die Möglichkeit, **den AdA Schein zu erlangen**, inklusive aller dazu nötigen Prüfungen vor der IHK direkt im Seminarhotel! – einfacher geht es nicht.

▷ SEMINARLEITUNG

Sebastian Holst, S&T Quickborn

▷ SEMINARDAUER

Präsenzwoche: Mo 14:00 Uhr – Samstag 13:00 Uhr (inkl. beider Prüfungen)
plus Selbstlernphase ab Kick-Off



▷ INHALT

- Online-Kick-Off Veranstaltung zu Ablauf und Inhalten des Lehrgangs und den Prüfungen
- Digitale Lern- und Übungsmaterialien zur individuellen Vorbereitung im Vorfeld
- Erlernen der 4 Handlungsfelder der Ausbildung
 - Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
 - Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
 - Ausbildung durchführen
 - Ausbildung abschließen
- Intensive Prüfungsvorbereitung auf die schriftliche und mündliche Prüfung
- Durchführung der beiden Prüfungen direkt im Seminarhotel (Do schriftlich, Sa mündlich)

- ▷ Bei Bestehen der Prüfung, verlassen die Teilnehmenden das Hotel direkt als neue Ausbilder.



▷ TERMINE

Ort: Schotten
24.03. - 29.03.25
20.10. - 25.10.25

▷ KOSTEN

795,00 Euro zzgl.
170,00 Euro Prüfungsgebühren zzgl.
660,00 Euro Übernachtung
und Verpflegung

ALS AUSBILDER AM BALL BLEIBEN



FRESH-MASTER

▷ ZIELGRUPPE

Ausbilderinnen und Ausbilder an den Frischetheken. Diejenigen mit aktuellen Auszubildenden haben Vorrang bei der Vergabe der limitierten Plätze.

▷ Worum geht's:

Einmal den AdA-Schein gemacht und das wars? – Als qualitäts- und verantwortungsbewusste Ausbilder:innen wissen wir alle: Das kanns nicht sein! Also laden wir von der Food Academy Fresh alle aktiven Ausbilder und Ausbilderinnen an den Frischetheken, die das genauso sehen, einmal im Jahr ein. Wir wollen gemeinsam das Thema Ausbildung **reflektieren**, uns **austauschen** und immer etwas **neues Wissen, Tipps und Anregungen** und viel Motivation mit in den Ausbildungsalltag nehmen.

Ziele:

Vernetzung, Austausch, Kompetenzerweiterung, Verbesserung der Ausbildungsqualität durch Verbesserung der Ausbilderqualität

▷ SEMINARLEITUNG

Thomas Hähnel, Matthias Kellner, Gast-Expertinnen und -Experten

▷ SEMINARDAUER

1 Tag

19 ALS AUSBILDER
AM BALL
BLEIBEN 

▷ INHALT

- Neues aus der Ausbildung allgemein und aus der Food Academy Fresh
- Austausch- und Entwicklungsplattform für best practises und neue Ideen
- Methodentraining für moderne Ausbilder
- Was bewegt junge Menschen – Generation Null Bock?!
- Impulse für neue Ausbildungsprojekte
- Aktuelles rund um Prüfungen, Prüfungsvorbereitung
- Wechselnde Fachreferenten zu aktuellen Themen rund um modernes Ausbilden

▷ TERMINE

Ort: Hirschaid
25.06.25

Ort: Chemnitz
26.06.25

▷ KOSTEN

Die Food Academy Fresh lädt euch ein!
Es gibt 30 Plätze je Termin



ONBOARDING FÜR MARKTAZUBIS - „ES IST THEKENZEIT“

20 ONBOARDING
FÜR MARKTAZUBIS -
„ES IST THEKENZEIT“



◇ ZIELGRUPPE

Auszubildende in Markt-Berufen (z.B. Kaufmann/-frau im Einzelhandel oder Verkäufer:in) im ersten oder zweiten Ausbildungsjahr

◇ WORUM GEHT'S:

Eine feste Thekenzeit in der Frischetheke sollte für alle Auszubildenden unserer Unternehmensgruppe Pflicht sein. Wir empfehlen dafür 2 Zeiträume, einmal von Januar bis Ostern oder von Juli bis Anfang Oktober. Mit diesem an diese Zeiträume und Zielgruppe angepassten Onboarding, bereiten wir ihre Auszubildenden gezielt auf einen Ausbildungsabschnitt als Verkaufskraft an der Theke vor. Zusätzlich erhalten Sie einen Ausbildungsleitfaden, wie die jungen Menschen zielgerichtet und sinnvoll eingesetzt und ausgebildet werden können.

◇ INHALT

- Die Bedeutung der Frischetheke für unsere Kunden und unser Unternehmen
- Wir lieben Lebensmittel – aber wie geht das?
- Grundlagen des Verkaufens und der Genussskommunikation
- HACCP, Unfallverhütung, Erstunterweisungen hinter der Theke
- Umgang mit „unseren“ Geräten: Waage, Aufschnittmaschine und wie funktioniert eigentlich ein Wolf?
- Aufbau der PLU-Listen und Theken kennen und verstehen
- Rezepturen – Bedeutung und Anwendung
- Warenkunde Grundlagen Fleisch und Wurst
- Lagerung, Pflege, Frischemerkmale – handwerkliche Fehler vermeiden
- Fleisch und Wurst richtig schneiden und Verpacken
- Next an der Theke kennenlernen
- Transfer: „Wie nutze ich mein neues Wissen für meine Kunden?!“

◇ SEMINARLEITUNG

Marco Hauenschild, Thomas Hähnel, Knut Nürnberger, Sandy Schürer

◇ SEMINARDAUER

2 Tage

◇ TERMINE

Ort: Mittweida	Ort: Würzburg
06.01. - 07.01.25	08.01. - 09.01.25
25.06. - 26.06.25	30.06. - 01.07.25

◇ KOSTEN

270,00 Euro zzgl. Übernachtung





IM HAND
WERK 
WIRD GELERNT

21 IM HAND
WERK 
WIRD GELERNT

EDEKA FOOD
ACADEMY
FRESH

▷ ZIELGRUPPE

Auszubildene für Fleischfachverkäufer:in oder verkaufsbetonte:r Fleischer:in

▷ TOP AUSGEBILDET VON ANFANG AN:

Zum Grundstein für ein erfolgreiches Berufsleben gehören auch **ausgezeichnete Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten**. Deshalb kommen Ihre Auszubildenden regelmäßig in den Genuss unserer feinen EDEKA FOOD ACADEMY-Seminare. Bereits vom ersten Lehrjahr an sind sie gut eingebunden in unsere Angebote und absolvieren pro Ausbildungsjahr mehrere Weiterbildungsmodulare. Thematisch sind die Weiterbildungen **so vielfältig wie unsere Frischetheken** und spannen sich thematisch von Fleisch über Feinkost und Fisch bis hin zum Käse. Darüber hinaus unterstützen wir die Auszubildenden bei ihren Zwischen- und Abschlussprüfungen.

▷ 1. LEHRJAHR

- Gemeinsamer Kick-Off - 2 Tage
- Fleisch trifft Traiteur - 2 Tage
- Feine Wurst und Schinken aus aller Welt - 2 Tage

▷ 2. LEHRJAHR

- „Zerlegung und Produktion Schwein“ oder „Trainingslager Verkauf“ - 2 Tage
- Prüfungsvorbereitung Zwischenprüfung - 2 Tage
- Eine kulinarische Reise mit Käse - 2 Tage

▷ 3. LEHRJAHR

- Rock die Küche mit Fisch - 2 Tage
- Prüfungsvorbereitung Abschlussprüfung 2 Tage
- „Zerlegung und Produktion Rind“ oder „Das perfekte Menü“ - 1 Tag
- „Grillen Basis Kurs - Dein erster Schritt zum Grillkönig“ - 1 Tag

Begleitung während der gesamten Ausbildungszeit mit der digitalen Lernplattform next. Der Ausbildungsrahmenplan wurde einbezogen.



EDEKA FOOD ACADEMY

Ein Unternehmen der
EDEKA Unternehmensgruppe
Nordbayern-Sachsen-Thüringen
97227 Rottendorf
E-Mail: anmeldung-kursprogramm-nst@edeka.de
www.edeka-foodacademy.de

QR-Code scannen
und Seminar-
anmeldung per
E-Mail einsenden:



Sie wollen mehr
über die EDEKA
FOOD ACADEMY
wissen?

